

# Les Pommes Chatouillard

du Chef Aurélien Poirot



## Instructions:

Assez rares sur les cartes des restaurants, Escoffier lui-même en 1902, les décrit dans son "guide culinaire" !

Elles ont été inscrites aux épreuves d'un des "Meilleurs Ouvriers de France" ! Les pommes Chatouillard, normalement frites, nécessitent l'emploi de brochettes ou de piques à farcir. Pour une cuisson moins grasse et tout aussi gouteuse, j'ai choisi le BeeGrill.

Choisir quelques jolies pommes de terre nouvelles de belle taille.

Planter une brochette au centre.

Tailler-les en spirale à l'aide d'un petit couteau en tournant autour de la brochette.

Huiler à l'huile de tournesol et les déposer sur des braises douces dans le BeeGrill, une fois bien colorées et croustillantes, saler à la fleur de sel et saupoudrer de paprika fumé.

Servir les pommes Chatouillard en les accompagnant d'une bonne mayonnaise maison.